

### Pour commencer par les entrées froides

Jambon Serrano (18 mois) aux fruits de saison	12,90€
Tomate mozzarella	13,90€
Melon au jambon Serrano et son Porto	13,90€
Les tomates aux crevettes grises de Zeebruges	13,90€
Carpaccio de bœuf copeaux parmesan (huile de truffes)	13,90€
Tartare de tomate aux crevettes grises	13,90€

### Pour continuer par les entrées chaudes

Les fondues au fromage et persil frit	10,90€
Les croquettes aux crevettes grises du Nord	12,90€
Le Duo de fondu fromage et croquettes de crevettes	12,50€
Calamars frits et sa sauce tartare	13,90€
Poêlée de scampis au beurre d'ail	14,00€
La cassolette de scampis « Maison »	14,90€
Cambas à la Marseillaise flambée au Pastis (4 pièces)	17,90€

### Du côté de la Boucherie

Filet Américain minute	15,90€
Tartare de bœuf à l'Italienne	17,50€
Blanc de volaille rôti à l'estragon	15,90€
Filet mignon (250gr)	17,90€
Escalope panée du chef	17,50€
Onglet à l'échalote	21,50€
Entrecôte Argentine (350gr)	23,50€
Pièce de bœuf du boucher façon « Rossini »	23,90€

Fondue Bourguignonne (2 pers) 49,90€  
+ bouteille de vin maison

### Au fond de l'océan

Suprême de saumon poêlé béarnaise	17,90€
Duo de solettes Meunière et sa purée maison	22,50€
Cambas à la Marseillaise flambée au Pastis (6 pièces)	22,90€

### Le Brusseleir

Les boulettes sauces tomate	13,90€
Le vol au vent	13,90€
Les carbonnades à la Flamande	14,50€
Le stoemp grand - mère (du jour) lard et saucisse	14,90€
La trilogie Bruxelloise (carbonnade - vol au vent - boulettes)	17,50€

### Les pâtes

Penne arabiata	13,90€
Penne du chef aux dés de poulet	14,50€
Penne aux scampis	15,50€

### Les salades

Salade frisée aux lardons	14,90€
Salade Niçoise	15,50€
Salade César	15,50€
Salade du chef (Parmesan, scampis, tomate sécher, croutons)	16,50€

### Les planches

Campagnarde (Saucisson, tête pressée, boudin de Liège, Serrano)	15,90€
Pacifique (Saumon fumé, calamars, scampis, croquette de crevettes, ect...)	18,90€
Grecque (Calamars, feta, tzatziki, tarama, feuilles de vigne)	17,90€
Savoynarde (Fromage chaud, pdt, Serrano, salade)	20,90€

### Nos sauces

Poivre vert, Poivre concassé, Archiduc, Dijonnaise, Roquefort, Béarnaise, Maison (Cognac, tomate fraîche, estragon, crème)	2,90€
--	-------

### Nos suppléments

Frites, croquettes, purée, pomme de terre	1,90€
Gratin dauphinois	2,90€
Salade mixte	3,50€

### Le menu " Summer "

#### ENTREES

Les Asperges à la flamande ou La véritable soupe aux poissons ou Les calamars frits sauce tartare
---

#### PLATS

La pièce du boucher aux trois poivres frites et salades ou Dos de saumon rôti sur peau au miel citron vert et pommes croquettes ou Blanc de poulet fermier et ses pleurotes
---

#### DESSERTS

La mousse au chocolat sur son lit de pain d'épices ou La véritable crème brûlée ou Les 5 saveurs de Macarons
--

**34,90€**

### Nos gastronomes en culottes courtes

Boulette sauce tomate frites	9,50€
Le vol au vent frites	9,50€
Poulet pané frites	9,50€

Chaque midi notre lunch du jour  
Le 11<sup>ème</sup> Lunch OFFERT

### Om te beginnen met de koude voorgerechten

Serrano ham (18 maanden) met seizoensgroenten	12,90€
Tomaat mozzarella	13,90€
Meloen met Serrano ham en Porto	13,90€
Tomaten met grijze garnalen van Zeebrugge	13,90€
Rundscarpaccio met parmezaanschilfers (truffelolie)	13,90€
Tomatentartaar met grijze garnalen	13,90€

### Om verder te gaan de warme voorgerechten

Kaaskroketten met gefrituurde peterselie	10,90€
Grijze Noordzee garnaalkroketten	12,90€
Duo van kaas- en garnaalkroketten	12,50€
Gefrituurde calamares met tartaarsaus	13,90€
Gebakken scampi's in lookboter	14,00€
Scampipannetje '' van het huis ''	14,90€
Geflambeerde gambas (4) Marseillaise wijze (met pastis)	17,90€

### Aan de beenhouwerskant

Americain minuut	15,90€
Rundstartaar op Italiaanse wijze	17,50€
Gegrilde kippefilet met dragon	15,90€
Filet mignon (250gr)	17,90€
Gepaneerde schnitzel van de chef	17,50€
Onglet met sjalot	21,50€
Argentijnse tussenrib (350gr)	23,50€
Stuk ronds van de beenhouwer op de wijze Rossini	22,90€

**Bourguignon fondy (2 pers) 49,90€**  
+ 1 fles huiswijn

### Uit de oceaan

Gebakken zalmsuprême met bearnaise	17,90€
Duo tongrolletjes Meunière en huispuree	22,50€
Geflambeerde gambas op Marseillaise wijze met Pastis (4stuks)	23,90€

### Den Brussleir

Balletjes in tomatensaus	13,90€
Vol au vent	13,90€
Stoofvlees	14,50€
Grootmoederstoemp (van de dag)	14,90€
Brusselse trilogie (Stoofvlees-vol au vent-balletjes)	17,50€

### Pastas

Penne arabiata	13,90€
Penne van de chef met kippenblokjes	14,50€
Penne met scampi's	15,50€

### Slaatjes

Sla met spekjes	14,90€
Salade Niçoise	15,90€
Caesarsalade	15,50€
Sla van de chef (Parmesaankaas, scampi's, gedroogde tomaat, croutons)	16,50€

### Planken

Landgenote (Worst, geperste kop, boudin de Liège, Serrano)	15,90€
Pacific (Gerookte zalm, calamars, scampi, garnalen kroket, enz...)	15,90€
Griek (Calamars, feta, tzatziki, tarama, wijnbladeren)	17,90€
Savoyarde (warme kaas, pdt, Serrano, sla)	20,90€

### Onze sauzen

Groene peper, gebroken zwart peper, champignonsaus, Dijonnaisesaus, roquefortsaus, béarnaisesaus, huissaus (Cognac, verse tomaten, dragon en room)	2,90€
--	-------

### Onze supplementen

Friten, kroketten, puree, aardappelen	1,90€
Gratin dauphinois	2,90€
Gemengde sla	3,50€

### Le menu "Summer"

#### VOORERECHTEN

Asperges op Vlaamse wijze  
of  
De echte vissoep  
of  
Gefrituurde calamares met tartaarsaus

#### HOOFDSCHOTEL

Beenhouwerstuk met drie pepers frietjes en sla  
of  
Zalmrug gebakken op een vel van groene citroen en honing met aardappelpelkroketten  
of  
Hoeve kippefilet met oesterzwammen

#### DESSERTEN

Chocolademousse op een bedje van peperkoek  
of  
De echte creme brûlée  
of  
Macarons 5 smaken

**34.90€**

### Nos gastronomes en culottes courtes

Balletje in tomatensaus met frietjes	9,50€
Le vol au vent met fritjes	9,50€
Kippen blokjes met fritjes	9,50€

Iedere middag onze lunch van de dag  
De 11ste lunch **AANBODEN**